


Speisekarte

Für Allergiker halten wir eine eigene Allergenkarte bereit. Bei Glutenunverträglichkeit bieten wir Ihnen anstatt glutenhaltigen Beilagen gerne glutenfreie Nudeln an. Fragen Sie auch nach unserem hausgemachten, glutenfreien Gebäck!

Salate und Vorspeisen

kleiner gemischter Blattsalat 

4,10

Kurz gebratener Ziegenkäse an Kürbismarmelade und Walnüssen V 

8,50

Avocado-Gemüsetartar an Wildkräutersalat V+ 

8,90

Suppen

Tagessuppe

Tagessuppe (nach Verfügbarkeit)

3,90€

*Hausgemachte Kraftsuppe oder klare Gemüsesuppe mit
Kräuterfrittaten*

5

Kürbiscremesuppe vom Eisenstädter Bio-Kürbis

6

Wir verstehen unsere Arbeit als Handwerk. Wir kochen daher ausschließlich glutamatfrei und ohne Fertigprodukte oder sonstigen Hilfsmittel. Alle Speisen werden selbst und frisch gemacht, wir verwenden natürlich auch keine Suppenwürfel o.ä. sondern kochen die Suppen und Saucen selbst, sämtliches Brot und Baguette kommt aus der hauseigenen Meister-Bäckerei, das Gemüse wird mind. 2 mal wöchentlich aus der Region frisch geliefert.

Genießen Sie Ihr frisches Essen!

V: vegetarisch

V+: vegan

(V+): auch vegan erhältlich

 glutenfrei

Hauptspeisen

Knusprig gebratenes Gansl mit Rotkraut und Dinkel-Serviettenknödel
19,90

Kürbis-Zupfnockerl ala Creme mit Speck und Parmesanflocken (V)
12,90


Kürbisrisotto

an Herbstgemüse und Parmesan chips 13,90 V+ 


...mit frischem Siglesser Saiblingsfilet 21,90 

...mit rosa gebratenem Schweinsfilet 17,90 

Klassiker

Hühnerfilet natur mit Kartoffelspalten 
Groß 13,30 / klein 9,90
zusätzlich Portion frisches Gemüse der Saison +2,60

Hausgemachtes Chili con Carne (Vegan: sin Carne) 
11,90 / klein 8,90

Pikant gewürzte Hühnerstreifen auf Blattsalat 
10,90

Faschierte Laibchen oder Gemüselaiibchen an Kartoffelstampf (V)
groß 11,90 / klein 8,90
zusätzlich Portion frisches Gemüse der Saison +2,60

V: vegetarisch

V+: vegan

(V+): auch vegan erhältlich



glutenfrei

Unsere Burger

Wir servieren unsere Burger mit Ketchup und hausgemachter Sauce extra. Nach eigenem Gusto können Sie so die Sauce in den Burger geben oder einfach nur Tippen.

Burgervariationen erhältlich mit:

Rindfleisch: *medium (wahlweise well done oder medium rare)*

Veggieburger: *Gemüseburger, auch vegan erhältlich*

Chickenburger: *mit herzhaftem Rosmarin-Hühnerfilet*

Optionen:

Mit Käse: +1

Mit gebratenem Speck: +1

Backhausburger

Der Klassiker mit Salat, Tomate, gerösteten Zwiebeln, im hausgemachten Burger Bun, mit Backhausdressing (Joghurt-Limette) und Rosmarin-Kartoffelspalten (V+)

13

Italo Burger

Rucola, Tomate, Parmesanchip, im hausgemachten Burger Bun, mit Italodressing (Tomaten-Kräuter) und Rosmarin-Kartoffelspalten (V+)

13

Mexico Burger

Salat, Tomate, Tortillas-Chips, im hausgemachten Burger Bun, mit Mexico-Dressing (Tomaten-Paprika-Salsa, spicy) und Chili –Kartoffelspalten (V+)

13

Austrian-Burger neu !

2 Fleischlaberl, Tomate, Essiggurkerl und Zwiebelringe im hausgemachten Burger Bun, mit Ketchup-Senf Dressing im Burger und Salz–Kartoffelspalten (V+)

13

Extra Ketchup 0,60 / hausgemachtes Dressing, BBQ Sauce 1,50

Flammkuchen

Zusätzlich zu den Standard Flammkuchen auf der kleinen Karte

Prosciutto Pannonico und Rucola

10,50

Bergkäse und Tiroler Speck

9,90